

FIGOS COM CREME DE MEL

INGREDIENTES

- 6 figos grandes
- 2 colheres (chá) de azeite de oliva
- 60 ml de creme de leite
- 2 colheres (chá) de mel
- 2 colheres (sopa) de pistache descascados e picados

MODO DE PREPARO

Lave bem os figos em água e vinagre

Com uma faca afiada, corte os figos de cima para baixo como se fosse dividi

Arrume os figos em uma assadeira pequena e regue

Asse em forno preaquecido por 10 minutos ou até que fiquem macios, a 180

Em uma panela pequena, aqueça o creme de leite e o mel e deixe ferver por 1 minuto para reduzir um pouco

Coloque cada figo em um prato individual e despeje o creme de mel sobre os figos

Salpique com pistache picado

Sirva como entrada

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/10197-figos-com-creme-de-mel.html>